Evaluation de la durabilité du système alimentaire d'un restaurant de collectivité: manuel d'utilisation du calculateur.

Ce calculateur à été développé par EcoRes SPRL dans le cadre du projet "Collectivité Durable en Région de Bruxelles Capitale porté par Bruxelles Environnement et également dans le cadre du projet Greencook."[1].

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter :
Cordelia Orfinger, info@ecores.eu, 02/8930893.

Avertissement :
Ce logiciel fonctionne uniquement sur ordinateur équipé du tableur Excel (versions 97 à 2012) avec les fonctions « macro » du logiciel activées.

Remerciements :

De nombreuses collectivités ont généreusement partagé avec nous leur savoir-faire et leur connaissance du terrain pour nous permettre de concevoir cet outil. Ce sont ces apports qui ont permis de créer un outil reflétant autant que possible le fonctionnement des restaurants de collectivité.

Le calculateur a été testé, à titre de pilote, dans les collectivités inscrites au programme d'accompagnement 2011-2012 offert par Bruxelles Environnement. Il a été amélioré au fur et à mesure des retours d'utilisation. Nous remercions donc toutes ces collectivités pour leur collaboration.

Par ailleurs, nous tenons à remercier tout particulièrement deux personnes pour leur disponibilité bénévole et la pertinence de leurs remarques:

- Madame Jeanne Collard de la société de catering TCO Service, pour son apport intelligent lors de la conception de l'outil et pour le temps consacré à tester les premières versions et proposer des améliorations ;

- Monsieur Richard Ribonnet, gestionnaire du restaurant d'Actiris (en 2010), pour avoir accepté de prendre le temps de tester les premières moutures de l'outil sur base de ses achats et proposer des améliorations.

[1] **Le projet GreenCook vise à réduire le gaspillage alimentaire en mobilisant l'ensemble des acteurs de l'alimentation. Il projet est cofinancé par le FEDER dans le cadre du programme INTERREG IVB Europe du Nord-Ouest .**

TABLE DES MATIERES

1 INTRODUCTION : ALIMENTATION DURABLE ET SYSTEME ALIMENTAIRE 5

1.1 QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION DURABLE ? 5
1.2 QU'EST-CE QU'UN SYSTEME ALIMENTAIRE ? 6
1.3. QU'EST-CE QUE LA DURABILITE D'UN SYSTEME ALIMENTAIRE ? 6

2 LES ATOUTS LIES A L'UTILISATION DU CALCULATEUR 7

3 PRESENTATION DES DIFFERENTES ETAPES POUR UTILISER LE CALCULATEUR 8

3.1 DETERMINATION DE LA PERIODE POUR LE DIAGNOSTIC INITIAL 8
3.2 COLLECTE DES DONNEES QUANTITATIVES ET QUALITATIVE 8
3.3 ENCODAGE DES DONNEES DANS LE CALCULATEUR. 9
3.4 DETERMINATION DE LA PERIODE D'EVALUATION POUR COMPARAISON DES RESULTATS: 9
3.4.1 Points d'attention pour détermination de la période d'évaluation 9

4 DE QUOI EST CONSTITUE LE CALCULATEUR ? DESCRIPTION DE L'OUTIL 11

4.1 LES FEUILLES D'ENCODAGE 11
4.2 LES FEUILLES DE RESULTATS 11

5 UTILISATION DU CALCULATEUR : ENCODAGE DES DONNEES ET INTERPRETATION DES RESULTATS 14

5.1 ETAPE 1 : ENREGISTRER LE FICHIER AU NOM DE VOTRE ENTREPRISE 14
5.2 ETAPE 2 : REMPLISSEZ LES 6 FEUILLES D'ENCODAGE DES DONNEES 14
5.2.1 Encodage : sources d'erreurs fréquentes – points d'attention 16
5.3 ETAPE 3 : L'INTERPRETATION DE VOS RESULTATS 17
5.4 ETAPE 4 : COMPARAISON DES RESULTATS 18

ANNEXE 1. CATEGORIES ET LISTES DE PRODUITS 19

Le présent calculateur permet d'évaluer la durabilité d'un système alimentaire d'une collectivité de manière principalement quantitative. Cette évaluation est réalisée en encodant des informations générales sur le restaurant (fonctionnement, stratégie, qualité du service), les achats (ligne des menus, politique d'achats, encodage des quantités achetées sur une période déterminée) et sur les déchets alimentaires produits.

1 Introduction : alimentation durable et système alimentaire

1.1 QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION DURABLE ?

Nous entendons par alimentation durable une alimentation saine, respectueuse de l'environnement, des hommes qui la produisent et des consommateurs et accessible au plus grand nombre.

Plus concrètement, orienter un système alimentaire vers une alimentation durable est une démarche qui s'appuie sur les axes suivants :

- Environnement :
  - limiter les impacts sur le changement climatique (transports, production intensive ou hors saison, haut niveau de transformation, etc.),
  - limiter les impacts sur le capital sol et biodiversité (favoriser les produits d'agriculture biologique, favoriser la diversité des produits, etc.),
  - rationaliser l'utilisation de la ressource naturelle (éviter le suremballage, éviter le gaspillage alimentaire, éviter les produits grand consommateur d'eau et d'énergie, etc.)

- Bien-être et santé :
  - Equilibre alimentaire : répartition alimentaire correspondant aux besoins des consommateurs (part des fruits et légumes et de féculent suffisante, apport de protéines animales raisonnable, introduction des protéines végétales, etc.)
  - Alimentation saine : fraicheur des aliments (qualité nutritionnelle), taux sucre/graisses/sel, produits issus de l'agriculture biologique, etc.
  - Alimentation de qualité : produits frais, produits de qualité différenciée, créativité, apprentissage du goût, etc.

- Socio-économique :
  - Développer l'économie locale : favoriser les produits de provenance locale, belge d'abord et issus des pays limitrophes ensuite

- Favoriser une économie juste : garantir un juste prix au producteur tant dans nos pays (circuits courts, coopératives, etc.) que dans les échanges outremer (commerce équitable)
- Alimentation de qualité accessible à tous : garantir un prix accessible pour les consommateurs

- Pérennisation de la démarche : la démarche s'inscrit globalement au sein de la structure. Autrement dit, des procédures sont mises en place pour garantir l'amélioration progressive et continue du système et la pérennisation de la dynamique :
  - Implication de tous les acteurs autour du projet via un comité de réflexion et d'orientation porteur du projet , incluant au moins des représentants de la direction, des consommateurs et du personnel de cuisine.
  - Mise en place d'un organe de suivis opérationnel du projet (comité de pilotage de la démarche alimentation durable)
  - définition d'une stratégie à court, moyen et long terme avec un plan d'actions ;
  - évaluation récurrente du projet à l'aide d'indicateurs de suivi
  - formation continue du personnel de cuisine et des acteurs du comité de pilotage sur les thématiques liées à l'alimentation durable
  - sensibilisation des consommateurs

1.2 QU'EST-CE QU'UN SYSTEME ALIMENTAIRE ?

Le système alimentaire d'un restaurant de collectivité est l'ensemble des étapes nécessaires à l'alimentation de ses usagers, de l'approvisionnement jusqu'à l'utilisation optimale des ressources par la prévention du gaspillage alimentaire :

- Approvisionnement de la cuisine en matières premières;
- Production (préparation des repas, recettes);
- Distribution/service ;
- Prévention du gaspillage alimentaire ;
- Gouvernance et sensibilisation.

1.3. QU'EST-CE QUE LA DURABILITE D'UN SYSTEME ALIMENTAIRE ?

Le niveau de durabilité d'un système alimentaire exprime la qualité de celui-ci en regard des 4 critères suivants :

- Qualité environnementale ;
- Qualité en matière de santé et bien-être ;
- Qualité socio-économique (prix, commerce équitable, développement local…) ;
- Pérennité de votre projet d'alimentation durable.

2 Les atouts liés à l'utilisation du calculateur

Cet outil est intéressant pour les collectivités qui aimeraient mettre en place une démarche vers une alimentation plus durable mais qui ne savent pas par où commencer.

En tant qu'outil de diagnostic, le calculateur va mesurer et objectiver, à un moment donné, le niveau de durabilité du système alimentaire et donner, à la collectivité, une image claire de celui-ci.

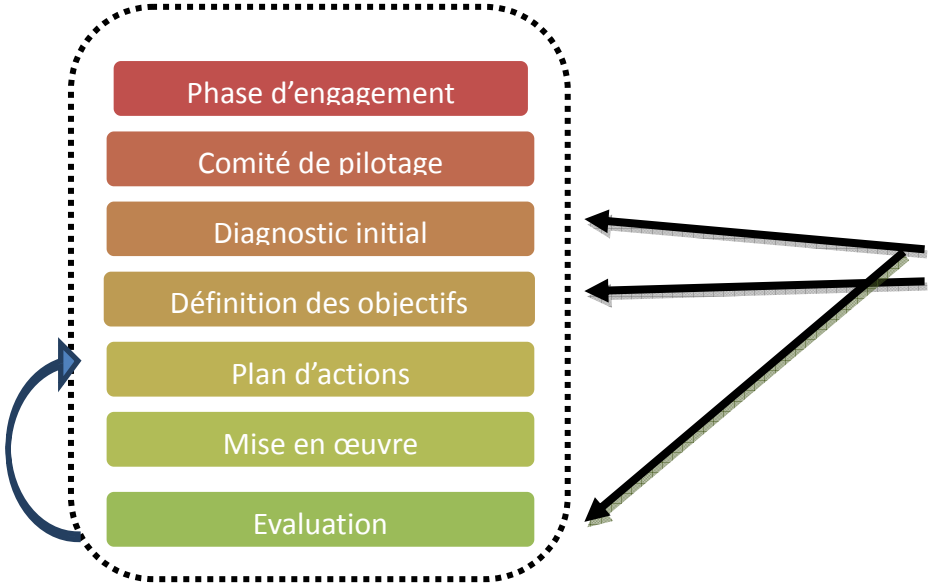
Sur base de ce diagnostic, le gestionnaire de la cuisine aura la possibilité de prioriser ses objectifs et de définir des actions pour améliorer le système évalué et augmenter la durabilité de celui-ci.
Par exemple la saisonnalité des fruits et légumes pourrait être désigné comme point faible de l'établissement.

Cet outil est donc destiné aux collectivités qui n'ont pas une image concrète de la durabilité de leur système et qui aimerait éclaircir leur situation initiale.

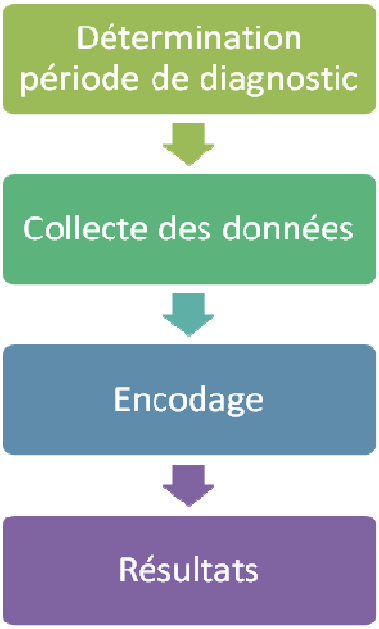
L'outil est applicable à tous les types de collectivités. Il est particulièrement recommandé pour :

- les collectivités qui proposent une diversité de plats par jour (car dans ce cas, la visibilité et l'analyse de l'ensemble des ingrédients utilisés est moins facile à priori et nécessite un outil d'analyse spécifique)
- les collectivités qui n'ont pas encore identifié leurs priorités d'actions

Le calculateur permettra par la suite d'évaluer l'impact des actions mises en œuvre et, ce faisant, de valider la pertinence des décisions prises ou de définir des actions correctives. Les étapes citées ci-dessous figurent dans le phasage d'un projet d'alimentation durable classique.



3 Présentation des différentes étapes pour utiliser le calculateur



3.1 DETERMINATION DE LA PERIODE POUR LE DIAGNOSTIC INITIAL

- La saison est à déterminer avec le gestionnaire en fonction de la fréquentation de la cantine afin de déterminer une période représentative du fonctionnement de l'établissement.
- Durée de la période d'évaluation : nous conseillons de réaliser l'analyse sur une période correspondant environ au turn-over du stock de vos produits courants, pour éviter les « effets de stock ». Par exemple la fréquence de commande de produits secs tels que les pâtes ou le riz est une bonne référence. Pour la plupart des cas, une période d'un mois est favorable à une image représentative du système alimentaire.

3.2 COLLECTE DES DONNEES QUANTITATIVES ET QUALITATIVE

- Les données qualitatives sont relatives au fonctionnement de la collectivité. Elles sont en générale faciles à collecter auprès des interlocuteurs adéquats.
- La majorité des informations à collecter correspond aux matières entrantes dans la cuisine : achats de matières premières relatifs à la période choisie, sur base des factures. Cependant, certaines collectivités notent les consommations réelles utilisées. Elles peuvent alors travailler sur base de ces données de consommation, plus précises, plutôt que sur base des achats. Les données relatives aux matières entrantes sont les quantités, la qualité et le prix de chaque matière.

- Enfin, le calculateur prévoit aussi la collecte de données sur le gaspillage alimentaire : ces données demandent la mise en place d'un échantillon de mesures sur le terrain. La méthodologie adéquate pour ces mesures est expliquée plus loin.

3.3 ENCODAGE DES DONNEES DANS LE CALCULATEUR.

Pour une collectivité de taille moyenne (100 à 400 repas/jours) l'encodage des données représente environ ½ journée de travail pour évaluer une période de 1 mois (les données quantitatives de matières entrantes représentent plus de 80% du temps d'encodage). L'encodage peut être réalisé en plusieurs temps (sauvegardes possibles). Etant donné que nous conseillons de réaliser 1 ou deux évaluation de 1 mois sur l'année évaluée, cela revient au total à 1 journée d'encodage par an.

Le calculateur fournit un ensemble de résultats qui permettent de rendre compte de la durabilité du système via un **tableau d'indicateurs de suivi (indicateurs environnementaux, socio-économiques, de santé et de pérennisation de la démarche) et un radar de durabilité** qui permet d'identifier les points d'amélioration prioritaires. Sur base de ces résultats un plan d'actions peut être élaboré pour améliorer la durabilité du système.

3.4 DETERMINATION DE LA PERIODE D'EVALUATION POUR COMPARAISON DES RESULTATS:

Nous conseillons d'évaluer à nouveau le système lorsque certaines actions ont été implémentées. De plus, nous préconisons également de comparer les résultats de deux périodes au sein de la même saison et en tenant compte de l'effet de stock. Cela afin que les différences entre les résultats des deux périodes évaluées soient essentiellement dues aux changements du système alimentaire (actions d'amélioration) et pas à des éléments extérieurs. Il faut que les deux périodes évaluées soient homogènes.

Les évaluations peuvent avoir lieu annuellement ou même espacées de plusieurs années, cela dépend des objectifs de la collectivité. Par ailleurs, certaines structures préfèrent réaliser l'évaluation sur deux saisons d'une même année pour avoir une image plus complète de leur système alimentaire (juin et décembre, par exemple).

Le plus important est de garder la même méthode de mesure entre les différentes évaluations

3.4.1 Points d'attention pour détermination de la période d'évaluation

- Sensibilité aux « effets de stock » : si vous travaillez sur base des factures, **il est essentiel de prendre en compte une période représentative du turn over des matière**s, surtout des matières sèches. Le cas contraire induirait des résultats non représentatifs du système alimentaire de la collectivité.

Par exemple si une collectivité travaille sur une période trop courte (2 semaines, par exemple), où elle n'a pas renfloué son stock de pâtes et riz, alors qu'elle a effectivement servi des pâtes et du riz de manière conséquente sur cette période, les résultats du calculateur indiqueront un déficit de féculent au niveau de l'équilibre alimentaire, alors qu'en réalités, les féculents auront été servis en bonne proportion.

- Effets de saisonnalité : la part des fruits et légumes de saison influence également d'autres indicateurs (bilan carbone). Cette part est généralement variable d'une saison à l'autre (printemps plus difficile que l'été). **Il est donc conseillé, dans le cas de comparaison de résultats entre plusieurs évaluations, de comparer des résultats de même saison**.

4 De quoi est constitué le calculateur ? Description de l'outil

4.1 LES FEUILLES D'ENCODAGE

Les feuilles d'encodage sont les feuilles Excel au sein desquelles des informations/données devront être rentrées :

- Informations générales
- Stratégie
- Locaux et aménagements
- Achats et ligne de menus

Ces 4 premières feuilles sont des questions de type plus qualitatif et permettent de poser le contexte du système alimentaire.

- Matières entrantes
- Matières sortantes

La feuille « Matières entrantes » est très importante. C'est au niveau de celle-ci que toutes les données relatives aux achats de la période évaluée sont encodées.
La feuille « Matières sortantes » quant à elle vous permet d'encoder les informations relatives au gaspillage alimentaire telles que la quantité de périmés et le retour sur assiette (mesurés suite à une campagne de pesage).

4.2 LES FEUILLES DE RESULTATS

Les feuilles de résultats sont au nombre de deux.

- Résultats complets

Cette première feuille fournit l'ensemble des résultats assortis de graphiques et tableau de façon plus brute.

- Radar et indicateurs

Cette seconde feuille de résultats présente ceux-ci sous forme d'indicateurs et du radar.

Un indicateur est une valeur calculée, particulière, telle que « le pourcentage de fruits et légumes frais», qui est évaluée en fonction d'une échelle de graduation.
Suite à la position de la valeur réelle de l'indicateur sur l'échelle de graduation, celui-ci va recevoir une couleur.

5	Très mauvais, à améliorer prioritairement
4	Mauvais, à améliorer
3	Moyen
2	Bon
1	Très bon

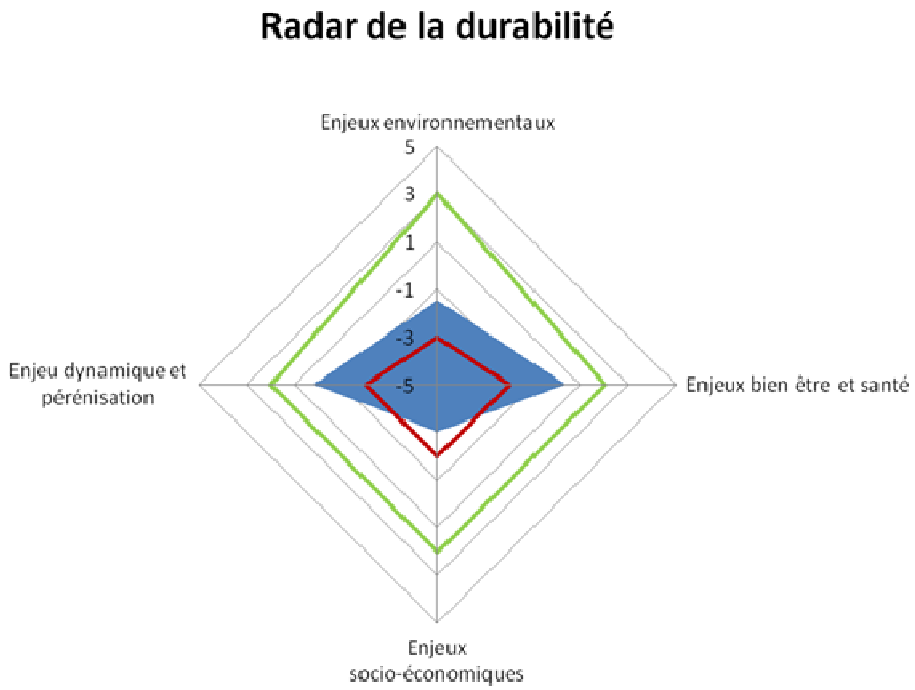
Exemple : le pourcentage des fruits et légumes frais = 15%
La valeur réelle de 15% est évaluée sur base d'une échelle de graduation,

80	80	70	70	30	30	10	10

Dans ce cas-ci, mon indicateur prend la couleur orange, car 15% est strictement supérieur à 10% et inférieur à 30%.

Les couleurs sont destinées à attirer l'attention de l'utilisateur sur les pistes d'actions à privilégier pour améliorer sa durabilité. Un exemple de la feuille de résultat présentant les indicateurs est présenté à la page suivante.

Le radar est une présentation agrégée des résultats. Le radar est composé de 4 axes et chaque axe à un score.



Légende :
Situation idéale
Situation la plus mauvaise
Situation réelle de votre système évalué

Dans l'exemple ci-dessus, le score de l'axe enjeux environnementaux est de -2. Le score de chaque axe est calculé en fonction des valeurs des différents indicateurs.
Les indicateurs contribuent chacun au calcul du score d'un ou plusieurs axe(s). Par exemple l'indicateur « saisonnalité des fruits et légumes » entre dans le calcul à la fois de l'axe environnement et de l'axe socio-économique (Cf. Tableaux suivant).

	Environnement		Bien-être et Santé		Socio-économique		Pérénisation	
		2		0		3		-2
Matières Protéinées								
Poids moyen des produits animaliers par repas (viandes, poissons, produits laitiers) (g)	N/A	-9						
Poids moyen des viandes et poissons par repas			N/A	-3				
Poids moyen de viande rouge par repas (g)			N/A	-3				
Poids moyen de poissons (g)			N/A	-3				
Part des viandes de qualité différenciée (bio,poulet fermier,...) (%)	100,0	3						
Part des poissons labellisés MSC ou biologique (%)	0,0							
Part des poissons risquant d'être sur liste rouge (%)	100,0							
Fruits & Légumes								
Poids moyen de fruits et légumes dans le menus et collations (g/pers.jour)			N/A	3				
Saisonnalité des fruits et légumes (% poids total)	100,0	6			100,0	3		
Part des fruits et légumes frais (% poids total)	0,0	-3						
Part des fruits et légumes biologiques (% poids total)	100,0	3						
Part des bananes issues du commerce équitable (% poids total)					N/A	3		
Autres Produits								
Part des produits biologiques tout confondu (% poids total)	54,0	2						
Part des produits issus du commerce équitable (riz, quinoa, chocolat) (%poids total)					N/A	3		

5 Utilisation du calculateur : encodage des données et interprétation des résultats

Ce chapitre a pour objectif de vous présenter l'encodage pas à pas de vos données au sein de l'outil et l'interprétation des résultats.

5.1 ETAPE 1 : ENREGISTRER LE FICHIER AU NOM DE VOTRE ENTREPRISE

Dans un premier temps, enregistrer le fichier Excel sous le nom de votre entreprise avec la date à laquelle vous effectuez l'encodage. Exemple : CalculateurAlimDurable_ecoleXmars2012

Cette étape est importante car elle permet de conserver un fichier initial vide sous la forme : CalculateurAlimDurableV44FR. Ce fichier sera utile pour une nouvelle période d'encodage.

5.2 ETAPE 2 : REMPLISSEZ LES 6 FEUILLES D'ENCODAGE DES DONNEES

- **« Informations générales »** : période évaluée, nombre de jours de service, nombre de repas, etc.
- **« Stratégie »** : informations liées à l'organisation de la cantine et la mise en œuvre de la démarche alimentation durable (stratégie, rôle et responsabilités, compétences, communication et implication des acteurs)
- **«Locaux et aménagements »** : informations sur réfectoire et temps des repas
- **« Achats et ligne de menus »** : procédures pour la définition des lignes de menus et la politique d'achats
- **« Matières entrantes »** : formulaire d'encodage des différents produits utilisés dans la cantine. Les produits sont classés en 10 catégories d'aliments et 2 catégories de boissons. Chaque catégorie contient une liste de produits prédéfinie par le calculateur. Pour information, les listes de produits sont présentées dans le tableau en annexe 1.

  L'encodage des matières entrantes peut se baser sur les factures, les quantités de produits réellement consommées au sein de la cuisine ou encore sur les fiches recettes.

  Vous ne pouvez pas encoder en dehors de cette liste de produits. Si un produit important de votre cantine (fréquemment utilisé, en grande quantité) ne s'y trouve pas, veuillez-vous référer au chapitre : source d'erreur fréquente- point d'attention

- **« Matières sortantes »**: encodage des informations récoltées relatives au gaspillage alimentaire. Poids des périmés et du retour sur assiettes.
  Poids des périmés : encoder les aliments périmés jetés au cours de la période.
  Retour sur assiette : effectuez un pesage des quantités de repas non consommées (restant sur les assiettes) sur un nombre de jours choisis (on conseille au minimum une période de pesée de 1 semaine).

La page suivante fournit un exemple d'un encodage d'un produit dans la feuille « Matières entrantes ».

Exemple : 10 boites de 3 cordons bleus de 100g chacun à 15 € le kilo de qualité biologique et de conservation surgelé.

I. ALIMENTS

1. Viandes :

Type	Poid / Volumes d'1 Unité	Unité de Mesure	Unités par conditionnement	Nombre de Conditionnements	Prix	Unité Prix	Qualité	Conservation
Cordon bleu	0,1	Kg	3	10	15	€ / Kg	biologique	surgelé

5.2.1 *Encodage : sources d'erreurs fréquentes – points d'attention*

a. <u>Utilisation de la liste déroulante.</u>

Il est possible que lors de l'encodage de la première colonne de la feuille matières entrantes, que si vous sélectionnez « Aubergine » dans les légumes, et que vous vous êtes trompés, vous n'arriviez plus à faire dérouler la liste de choix. Pas de problème, il suffit d'effacer la cellule (Delete) et la liste est à nouveau disponible.

b. <u>Pas assez de lignes d'encodage dans la feuille matière entrante et mauvaise procédure d'insertion de lignes complémentaires</u>

Attention, Si vous n'avez pas assez de lignes d'encodage dans une catégorie de produits, vous devez suivre la procédure suivante :

- **Copier le nombre de lignes que vous voulez insérer**
- **Ajouter les lignes copiées via la fonction « insérer cellules copiées »**
- En effet, si vous vous positionnez sur la ligne en dessous (grisée) de la liste de cellule à encoder, la ligne insérée ne sera pas reprise par le calculateur dans les résultats synthétiques.

c. <u>Sélectionner les produits de la feuille « Matières entrantes » dans le menu déroulant. Ne pas faire une saisie directe !</u>

d. <u>Si vous ne trouvez pas du tout de correspondance dans la liste déroulante pour votre produit, suivez une des procédures suivantes :</u>

- Soit le produits est un produit minoritaire (faible quantité, comme les épices, par exemple) dans votre cantine, dans ce cas, négligez-le pour l'évaluation
- Si le produit est un produit conséquent pour votre cantine et transformé, évaluez si vous pouvez l'encoder par estimation grossière et signalez le nous (cf coordonnées au point suivant), comme par exemple :
  - Salade de poulet curry pour sandwich : estimé comme 50% du poids en poulet et 50% du poids en mayonnaise
  - Falafel : estimé comme 100% poids-chiche
- Soit le produits est un produit conséquent et vous ne pouvez l'estimer via les listes de produits actuels, dans ce cas, n'hésitez pas à nous le signaler. Nous sommes en effet dans une démarche d'amélioration du calculateur.
  Contactez Cordelia Orfinger à l'adresse cordelia.orfinger@ecores.eu ou au numéro 02/8930895

e. **<u>Si vous encodez des produits en vrac, pas besoin de remplir les colonnes « unités par conditionnement » et « nombre de conditionnement ».</u>**

Exemple : encodage de 7 kg de poulet et 1 kg de porc.

1. Viandes :								
Type	Poid / Volumes d'1 Unité	Unité de Mesure	Unités par conditionnement	Nombre de Conditionnements	Prix	Unité Prix	Qualité	Conservation
Poulet	7	Kg			8	€ / Kg	conventionnel	frais
Porc	1				9	€ / Kg	biologique	frais

De même, si vous préférez encoder le poids total plutôt que le nombre d'unité et de conditionnement, remplissez comme ci-dessus.

f. **<u>Attention de bien vérifier les unités de mesure et unités de prix !</u>**

g. **<u>De même veillez à correctement sélectionner Qualité et Conservation !</u>**

En effet, ces colonnes étant pré-remplies par défaut, il est fréquent d'omettre de sélectionner les bonnes informations.

5.3 ETAPE 3 : L'INTERPRETATION DE VOS RESULTATS

L'interprétation des résultats se fait sur base des deux feuilles « Résultats complets » et « Radar et indicateurs ».

Les résultats des indicateurs doivent être interprétés sur base de leur couleur. En effet, les indicateurs colorés en rouge et orange sont ceux sur lesquels il faut agir en priorité.

Pour analyser ce qui se trouve derrière le résultat de l'indicateur, l'utilisateur peut se référer à la feuille résultats complets. En effet, celle-ci fournit des informations plus complètes sous forme de tableaux et diagrammes.

Le radar quant à lui, renseigne l'utilisateur sur son score pour chaque axe de durabilité. Sur base du radar, l'axe à améliorer en priorité peut être mise en évidence (celui qui a un mauvais score par rapport à la situation idéale).

5.4 ETAPE 4 : COMPARAISON DES RESULTATS

Il est intéressant d'effectuer l'évaluation de la durabilité de son système alimentaire approximativement tous les ans.

Les résultats des indicateurs étant fortement dépendants des saisons (part des produist de saison, part des produits frais, etc.), il est recommandé de caractériser une année par deux périodes d'évaluation (une en automne et une au printemps par exemple).

Ne comparez pas des résultats issus d'évaluations réalisées dans des saisons différentes.

Pour permettre une comparaison pertinente des résultats sur plusieurs années, les évaluations comparées doivent être réalisées sur des saisons similaires : les résultats liés à un mois d'hiver doivent être comparés avec un autre mois d'hiver, par exemple.

Les résultats des deux périodes évaluées peuvent donc être comparés en vue de relever les améliorations chiffrées des différents indicateurs.

Pour ce faire :

- vous partez du fichier initial vide (CalculalteurAlimDurableV44FR)
- vous enregistrer un fichier avec la date de cette nouvelle période d'évaluation
- vous encoder les données de la nouvelle période
- vous comparez les deux feuilles « Radar et indicateurs » des deux périodes.

Annexe 1. Catégories et listes de produits

1. Viandes
Agneau
Bœuf (non haché, non transformé)
Bœuf transformé (haché pur bœuf, hamburger, etc.)
Canard
Cordon bleu
Dinde
Dinde de production différenciée (production fermière, production biologique, etc.)
Lapin
Mélanges porc/bœuf (haché mélangés, oiseaux sans tête, etc.)
Mélanges porc/veau (haché mélangés, etc.)
Mouton
Oie
Pintade
Pintade de production différenciée (pintade fermière, pintade biologique, etc.)
Porc
Porc belge de production extensive
Porc transformé (saucisses, charcuterie, etc.)
Poulet
Poulet de production différenciée (poulet fermier, poulet biologique, etc.)
Veau
2. Poissons
Autres coquillages et mollusques
Autres…
Anguille
Bar
Barbue
Cabillaud
Cabillaud du Pacifique
Calamars
Colin d'Alaska
Colin d'Alaska pané
Coquille St-jaques
crevettes grises
Crevettes roses
Ecrevisse
Eglefin
Empereur

Espadon
Flétan
Grenadier
Grondin
Hareng
Homard
Huitres
Julienne
Langoustines
Lieu jaune
Lieu noir
Lingue
Lotte
Loup de mer
Maquereau
Maquereau mariné
Merlan
Merlu
Moules
Pangasius
Perche du Nil
Plie
Raie
Red Snaper
Requin
Rouget
Sabre
Sandre
Sardine
Sardine à l'huile
Saumon de l'Atlantique
Saumon d'élevage
Saumon du Pacifique
Sebaste
Silure
Sole
Sole Limande
Tacaud
Thon blanc (ou Germon)
Thon jaune (ou Albacore)
Thon rouge
Thon Skipjack

Tilapia
Truite
Truite saumonée
Turbot
3. Autres Sources de protéines
Autres
Sétan
Steak de soja
Tofu
4. Légumes et champignons
Artichaut
Asperge
Aubergine
Basilic
Batavia
Bette
Betterave (rouge)
Brocoli
Carotte (à conserver)
Carotte (en botte)
Céleri branche
Céleri rave
Cerfeuil
Champignon
Chicon
Chicorée
Chou blanc
Chou chinois
Chou de Bruxelles
Chou de Milan (vert)
Chou-fleur
Chou frisé
Chou rave
Chou rouge
Concombre
Coriandre
Courgette
Cresson
Echalote
Endive (chicorée)
Epinard
Fenouil

Germe de Soja
Germes autres
Haricots verts ou beurre
Haricots secs
Lentilles
Mâche (salade de blé)
Maïs
Mange-tout
Navet
Oignon
Panais
Petit pois
Pleurote
Pois cassés
Pois chiche
Poireau
Poivron
Pomme de Terre
Potimarron
Potiron
Pourpier
Radis noir
Radis Rose
Rutabaga
Salade
Scorsonère (salsifis)
Tetragone
Tomate
Topinambour
Autre Légume...
Autres…
5. Fruits :
Abricot
Ananas
Banane
Cassis
Cerise
Citron
Châtaigne
Coing
Fraise
Framboise

Griotte
Groseille
Kiwi
Mandarine
Melon
Mirabelle
Mure
Myrtille
Nectarine
Noisette
Noix
Orange
Pamplemousse
Pêche
Poire
Pomme
Prune
Raisin
Rhubarbe
Autre Fruit…
Mix / Préparé :
fruits secs
compote de fruit
fruits au sirops
Autres…
6. Pain Frais
pain frais (tout type)
7. Féculents
Pain (surgelé)
Céréale
Blé
Semoule de blé
Farine
Quinoa
Riz
Pâtes
Pommes de terre
Pommes de terre (surgelées)
Frites (surgelées)
8. Produits Laitiers
Crème fraiche
Lait (demi écrémé)

Lait en poudre
Fromage pate dure
Fromage pate molle
Fromage blanc
Yaourt
Dessert lactés (crèmes vanille, etc.)
Autres…
9. Divers
Œufs
Sucre
Sel
Epices déshydratées
Pestos
Liant pour sauce (Maïzena, etc.)
Sauces de type : mayonnaises, ketchup, moutarde, etc.
Matières Grasses:
graisses végétale
beurre
Mix repas:
Choucroute (conserve)
Cassoulet (conserve)
Mix Fruits
fruits secs
compote de fruit
fruits au sirops
10. Desserts & Pâtisseries
Cacao/chocolat pour cuisiner
Biscuit
Pâtisserie fraîche
Pâtisserie surgelée
Glaces
Desserts lactés

a. Boissons fraîches
boissons lactées
jus de fruits
limonades
Eau
b. Boissons chaudes
Café
Thé
Cacao (poudre à usage instantané)